Primavera te voilà…

Benvenuto nella Dolce Vita ! Les jours s'allongent, le soleil ouvre les terrasses et les couleurs du printemps s'invitent dans nos assiettes.

Welcome back aux fèves, asperges et petits pois…
Encore un peu de patience pour les tomates fraîches, aubergines et courgettes.
Dame nature prend son temps, et nous la respectons, tout comme nos fournisseurs et producteurs du coin, qui travaillent dur pour vous proposer toujours plus de produits de saison, bio et locaux !

ANTIPASTI

Spring arancini (V) **8**
Délicieuses boules de risotto pannées garnies de tomates confites et mozzarella, à tremper dans une sauce au pesto rosso

Prosciutto italiano **11**
Belle assiette de jambon italien sélectionné

Scamorza croccante (V) **7**
Mozzarella fumée puis panée, croustillante dehors, fondante dedans. Sauce au pesto rosso

Burrata rossa (V) **10**
Mignonne burrata servie avec sa sauce tomate au basilic, huile d'olive des Pouilles, fleur de sel de Noirmoutier et pain focaccia maison

Piatto di Legumi (V) **9**
On alterne les textures et les saveurs pour cette assiette de légumes de saison, servie avec du parmesan DOP et un pain focaccia maison

Ave Bruschetta **8,5**
Belle tranche de pain de campagne grillée, poulet plein air de Vendée, pleurotes, parmesan, huile d'olive au romarin et sauce façon césar

Focaccia & stracciatella (V) **6**
Pain crousti-moelleux bien dodu à base de pâte à pizza maison, sauce tomate au basilic, stracciatella crémeuse et huile d'olive des Pouilles

Piato di salumi **12**
Généreuse assiette mix de charcuteries fines italiennes, tranchées en chiffonnade. Idéale à partager en apéritif

BAMBINI

Mini plat + dessert *(jusqu'à 10 ans)* **11**
Les enfants sont comme de petits adultes ! Choisissez parmi les plats & desserts version enfant avec la mention *(et on peut vous faire une pâte au jambon si vous le souhaitez)*

SECONDI PIATTI

Tagliata alla griglia **20**
Faux filet de bœuf race à viande bio, grillé au sel d'herbes et finement émincé. Servi avec une poêlée de pommes de terre grenailles au romarin, ail confit et copeaux de parmesan DOP

Pollo ripieno **17**
Saltimbocca de poulet plein air de Vendée farcie au pesto rosso et olives noires, servie avec ses pommes de terre grenaille aux épinards et champignons, jus de volaille corsé

Il pescato del giorno ..... **ardoise**
Consultez nos ardoises ou demandez à notre loving team pour savoir ce que notre chef vous a concocté aujourd'hui

Risotto primavera (V) **14,5**
Gourmand risotto au parmesan et crème de brocolis, avec asperges vertes, petits pois, fèves, stracciatella crémeuse et huile de romarin

*• Poulet plein air de la ferme de Dimitri / **Vendée** • Viande de boeuf bio du comptoir des viandes / **Pays de Loire** • Poissons issus de pêches durables • légumes frais français et de saison*

PIZZE

Margherita (V) **10**
Tomates d'Italie, mozza fior di latte, huile d'olive des Pouilles au basilic

Sapori (V) **14**
Tomates d'Italie, mozza fior di latte, taleggio (fromage de Lombardie), pleurotes à l'ail, pousses d'épinards, grana padano DOP, huile d'olives des Pouilles

Formaggi (V) **13,5**
Crème, mozza fior di latte, gorgonzola, taleggio, fromage de chèvre et poivre du moulin

Mama **16,5**
Tomates d'Italie, mozza fior di latte, jambon italien affiné, grana padano DOP, tomates confites, pesto et roquette

Regina • *disponible en calzone* **14,5**
Tomates d'Italie, mozza fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, roquette & huile d'olive

Capra (V) **12,5**
Crème, mozza fior di latte, fromage de chèvre, noix torréfiées, compotée d'oignons rouges au miel

Diavola **15**
Tomates d'Italie, mozza fior di latte, ricotta, spianata Calabre piquante (chorizo italien), oignons rouges, olives et origan

Salumeria **13,5**
Crème, mozza fior di latte, salami italien, grana padano DOP, pousses d'épinards, olives noires

Sexy trufata **18,5**
Crème de truffes, mozza fior di latte, champignons, grana padano DOP, jambon italien, truffe à l'huile

Suppléments : jambons & charcuteries +3€ / truffe +5€ / burrata +5€ / fromage +2€ / oeuf +1,5€

PASTA

Polpo **21**
Penne bio au poulpe breton snacké, artichauts grillés, tomates confites, herbes fraîches, huile d'olive des Pouilles et éclats de noisettes torréfiées

Tartufo (V) **18,5**
Démentes pâtes mafaldines à la crème de truffes et champignons, mascarpone, parmesan DOP et huile de truffe

All'arrabiata (V) *(sans piment pour les enfants)* **11**
Spaghetti bio à la sauce tomate épicée, oignons rouges et pecorino. Semplicemente buono

Con pesto rosso **16**
Fettuce semi complètes bio au poulet plein air de Vendée, olives, parmesan DOP, champignons, oignons rouges, pesto rosso et herbes fraîches

Spinaci (V) **14**
Penne bio aux légumes de saison poêlés, pesto d'épinards, huile d'olive des Pouilles et parmesan DOP

DOLCE

Tiramisu caffè ..... **4,5 / 7,5**
Le véritable tiramisu italien au café, amaretto et poudre de cacao

Macaron al limone ..... **4 / 7**
Notre revisite de la tarte au citron dans ce macaron gourmand et acidulé

Torta Fregola ..... **5 / 8**
Belle part de tarte à la fraise, mousse vanille au chocolat blanc et coulis de citron vert

La crostata **6**
Réconfortant crumble pomme rhubarbe acidulée, chantilly au mascarpone et vanille bio

Cioccolato **5,5**
Généreuse mousse au chocolat intense et noisettes, copeaux Valrhona

Gelato «alla italiana» *(en cornet pour les enfants !)* **6**
Coupe de glace artisanale, nous proposons 2 parfums qui changent au rythme des saisons.... demandez conseil à notre squadra
Pimpez votre glace : ajoutez au choix un crumble au chocolat ou des éclats de noisettes torréfiées !

Nos prix sont indiqués en euros TTC, services inclus. Sous réserve typographique, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sous demande auprès du personel. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

• DOMANI •

FAIRE NOTRE PART

Petit à petit, on bouge nos lignes pour faire notre part dans la préservation de nos ressources. La ***qualité*** *a toujours été notre promesse et aujourd'hui on a envie qu'elle rime avec* ***«plus juste»****. On apprend à élaborer des cartes avec des viandes à* ***faible impact carbone****, des poissons de nos* ***pêches côtières*** *et plus de* ***plats végétariens****. Nos cuisiniers travaillent des produits bruts et respectent strictement les* ***saisons****... On garde le meilleur de l'Italie et on rapproche tout le reste.*

On va aussi continuer à ***chiner****,* ***réutiliser****,* ***recycler*** *et faire marcher nos têtes pour adoucir notre impact. Il y a encore du chemin, mais on se lève tous les matins avec l'envie de* ***faire mieux*** *et d'être fiers de notre travail !*

MAMA

PIZZERIA